

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

## SKU: MMSS

### Mini Smoker - 210x380mm - Black



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Mini Smoker (210 x 380 mm)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Mini Smoker. This versatile smoker is designed for both professional and home use, allowing you to infuse your dishes with rich, smoky flavors.

Model Number: MMSS

Dimensions: 210 x 380 mm

Material: Black-coated Steel

Weight: Approximately 3 kg

Power Source: Not Applicable (manual operation)

## 2. Safety Information

### - General Safety:

- Always read the manual prior to using the Mini Smoker.
- Keep the smoker out of reach of children and pets when in use.

### - Electrical Safety:

- This product is not electrically operated; however, ensure all other equipment used in conjunction with the smoker adheres to electrical safety standards.

### - Fire Safety:

- Always monitor the smoker while in use to prevent any fire hazards.
- Use on a stable, heat-resistant surface.
- Ensure good ventilation to avoid the buildup of smoke.

### - Material Safety:

- The black-coated steel may become very hot during operation; use protective gloves when handling.

### - Health Safety:

- Do not ingest raw wood chips or other materials used for smoking before they have been cooked properly.

## 3. Product Overview and Specifications

The GGM Gastro Mini Smoker is ideal for adding a smoky flavor to meats, fish, and vegetables.

### Technical Data

- Material: Black-coated steel
- Dimensions: 210 x 380 mm
- Weight: 3 kg
- Use: Ideal for indoor and outdoor cooking

## 4. Setup and Installation

### 1. Select a Safe Location:

- Choose a well-ventilated area away from flammable materials.

### 2. Prepare for Use:

- Clean the smoker before first use using warm soapy water and rinse thoroughly.

### 3. Assembly:

- Place the smoker on a stable and heat-resistant surface.
- Assemble any additional components as per the specific model guides.

### 4. Loading Wood Chips:

- Open the lid and place your desired wood chips in the designated smoking chamber. Ensure even distribution.

### 5. Heat Source:

- Use a compatible heat source (such as a gas or charcoal grill) to generate smoke.

## 5. Operation

### 1. Lighting the Heat Source:

- Light the heat source you are using (charcoal or gas).

### 2. Preheat the Smoker:

- Allow the smoker to preheat before adding food; this usually takes around 10 minutes.

### 3. Adding Food:

- Once preheated, place the food on the grill inside the smoker.
- Close the lid tightly to retain smoke.

### 4. Monitoring:

- Monitor the cooking process and adjust airflow or heat source as necessary.

## 6. Cleaning and Maintenance

### - After Each Use:

- Allow the smoker to cool completely before cleaning.
- Remove ash and any leftover wood chips from the smoking chamber.

### - Deep Cleaning:

- Wash the smoker body using warm soapy water; avoid abrasive materials that can damage the coating.

### - Storage:

- Store in a dry place away from moisture and direct sunlight.

## 7. Troubleshooting

### - Issue: Smoker not producing smoke.

Solution: Ensure wood chips are dry and sufficiently placed in the smoking chamber. Verify the heat source is properly lit.

### - Issue: Food not infusing with smoky flavor.

Solution: Check that the lid is closed tightly and that the smoker is maintained at a consistent temperature.

## 8. Disposal

- Dispose of this product in accordance with local laws and regulations. Metal components can be recycled at designated facilities. Do not dispose of in household waste.

## 9. Contact

For additional information or inquiries, please contact:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Mini Smoker 210x380mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Mini Smokers 210x380mm. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen ein einzigartiges Raucherlebnis zu bieten, das Ihre kulinarischen Fähigkeiten erweitert. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um eine sichere Handhabung und optimale Nutzung des Produkts zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Betreiben Sie den Mini Smoker nur in gut belüfteten Bereichen.
- Halten Sie den Mini Smoker von brennbaren Materialien fern.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt während des Betriebs.
- Verwenden Sie nur empfohlene Rauchmaterialien.
- Achten Sie auf heiße Oberflächen; das Gerät kann während des Betriebs sehr heiß werden.
- Verwenden Sie Handschuhe oder Schutzmittel, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Bei Schäden oder Fehlfunktionen nicht benutzen; wenden Sie sich an den Kundendienst.

## 3. Produktübersicht und -spezifikationen

- Modell: Mini Smoker
- Abmessungen: 210 x 380 mm
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 2,5 kg
- Betriebstemperatur: bis zu 300°C
- Verfügbare Farben: Schwarz

## 4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie den Mini Smoker auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig und intakt sind.
3. Fügen Sie das gewünschte Rauchmaterial in die dafür vorgesehene Kammer ein.
4. Schließen Sie den Deckel sicher, um ein Austreten von Rauch zu verhindern.
5. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
6. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

## 5. Betrieb

- Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Temperatur ein.
- Beobachten Sie die Temperatur und den Rauchfluss während des Betriebs.
- Fügen Sie bei Bedarf zusätzliches Rauchmaterial hinzu, um den gewünschten Geschmack zu erreichen.
- Nach der Nutzung das Gerät ausschalten und abkühlen lassen, bevor Sie es reinigen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch von der Stromversorgung.
- Lassen Sie den Mini Smoker komplett abkühlen.
- Reinigen Sie die Innenflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
- Entfernen Sie Rückstände und austretenden Schmutz gründlich.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, wenn es nicht in Gebrauch ist.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Gerät heizt nicht auf.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Stromverbindung und die Temperaturlierung.
- Problem: Zu viel Rauch oder unangenehmer Geruch.
  - Lösung: Verwenden Sie hochwertiges Rauchmaterial und regulieren Sie die Temperatur.
- Problem: Gerät funktioniert nicht.
  - Lösung: Kontaktieren Sie den Kundendienst, falls das Problem weiterhin besteht.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie dieses Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Komponenten sicher entfernt sind, um Umweltschäden zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Manual for GGM Gastro Mini Smoker (210x380mm, Black) - MMSS

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Mini Smoker. Dit product is ontworpen voor het roken van verschillende vleessoorten, vis en groenten, waarbij een heerlijke roksmaak aan uw gerechten wordt toegevoegd. Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het product gebruikt.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de rookgenerator alleen op een goed geventileerde plaats.
- Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.
- Zorg ervoor dat het product op een stabiele ondergrond staat tijdens gebruik.
- Gebruik oortjes of een handschoen bij het hanteren om brandwonden te voorkomen.
- Sta niet te dichtbij het product tijdens het roken; let op hete stoom.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren op afstand blijven van het apparaat.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: MMSS
- Afmetingen: 210mm x 380mm
- Kleur: Zwart
- Materiaal: Roestvrij staal
- Capaciteit: Geschikt voor 2-3 personen
- Gewicht: 2.5 kg
- Geschikt voor gebruik binnen en buiten

## 4. Installatie en setup

- Verwijder het apparaat uit de doos en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Plaats de mini-roker op een hittebestendige, vlakke ondergrond.
- Sluit de rookgenerator aan op een standaard stroombron.
- Vul de rookgenerator met de favoriete rookchips en voeg desgewenst water toe aan het reservoir.
- Zet de deksel stevig op de roker om een goede rookcirculatie te garanderen.

## 5. Bediening

- Volg de bovenstaande installatie-instructies om de mini-roker voor te bereiden.
- Zet het apparaat aan via de aan/uit-schakelaar.
- Kies de gewenste temperatuur en rook tijd naargelang het type voedsel.
- Controleer regelmatig het rookniveau en vul indien nodig bij.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Verwijder en reinig de rookgenerator met warm, zeepachtig water en een zachte doek.
- Maak de binnenkant van de roker schoon met een vochtige doek en mild reinigingsmiddel.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed droog zijn voordat u het apparaat opbergt.

## 7. Probleemoplossing

- Als de rookgenerator niet werkt: Controleer de stroomvoorziening en zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten.
- Bij onvoldoende rook: Controleer of er voldoende rookchips zijn toegevoegd en dat de ventilatieopeningen niet zijn geblokkeerd.
- Bij een brand: Schakel onmiddellijk het apparaat uit en laat het afkoelen. Gebruik nooit water om een brand in de rookgenerator te blussen.

## 8. Afvoer

- Dit product moet worden afgevoerd volgens de lokale richtlijnen voor elektronisch afval.
- Verwijder batterijen en elektrische componenten op de juiste manier en recycleer indien mogelijk.

## 9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik. Geniet van het roken met uw GGM Gastro Mini Smoker!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mini Ahumador GGM Gastro

## 1. Información General

El Mini Ahumador GGM Gastro es un dispositivo diseñado para ahumar alimentos en casa de manera fácil y eficaz. Ideal para cualquier amante de la cocina que busque añadir un sabor ahumado a sus platos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado únicamente para ahumar alimentos. No debe ser utilizado para ningún otro propósito.
- Supervisión: Siempre supervise el ahumador cuando esté en uso. No permita que los niños se acerquen.
- Peligro de Quemaduras: El ahumador y sus componentes pueden calentarse. Evite el contacto directo con la piel y use guantes resistentes al calor.
- Ventilación: Asegúrese de usar el ahumador en un área bien ventilada para evitar la acumulación de humo.
- Materiales: Utilice solo maderas y chips de ahumar recomendados. No use maderas tratadas o que contengan químicos.
- Almacenamiento: Mantenga fuera del alcance de los niños y en un lugar seco cuando no esté en uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 210 x 380 mm
- Material: Acero inoxidable
- Color: Negro
- Capacidad: Ideal para porciones pequeñas a medianas de alimentos.

## 4. Configuración e Instalación

1. Coloque el ahumador en una superficie plana y resistente al calor.
2. Asegúrese de que todas las partes estén intactas y libres de daños.
3. Agregue una cantidad adecuada de chips de madera en la base del ahumador.
4. Conecte el dispositivo a la fuente de alimentación (si aplica) y enciéndalo.
5. Ajuste la temperatura según las instrucciones de la receta.

## 5. Operación

- Encienda el ahumador y permita que los chips de madera comiencen a ahumarse.
- Coloque los alimentos en la rejilla de cocción.
- Cierre la tapa y asegúrese de que esté bien sellada.
- Monitoree el tiempo de cocción según la receta, ajustando la temperatura según sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el ahumador y permita que se enfríe completamente.
- Retire los restos de alimentos y residuos de humo con un paño húmedo.
- Lave las partes extraíbles con agua y jabón, y séquelas completamente antes de volver a montar.
- Inspeccione regularmente para detectar signos de desgaste o daño.

## 7. Solución de Problemas

- No se enciende: Verifique la conexión eléctrica y el interruptor.
- No produce humo: Asegúrese de usar chips de madera adecuados y en cantidad suficiente.
- Humo excesivo: Reduzca la cantidad de chips de madera o ajuste la temperatura.

## 8. Desecho

Se recomienda seguir las regulaciones locales sobre desechos para dispositivos eléctricos. Desmonte el ahumador y recicle las partes adecuadamente. No deseche el dispositivo en la basura común.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita soporte adicional, comuníquese con nosotros:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du Mini Fumeur 210 x 380 mm

### 1. Informations Générales

Le Mini Fumeur 210 x 380 mm est conçu pour fumer une variété d'aliments tout en conservant leur goût naturel. Ce produit améliore les saveurs et offre une option de cuisson unique.

### 2. Informations de Sécurité

- Utiliser uniquement dans des espaces bien ventilés.
- Ne jamais laisser le fumeur sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Respecter les températures de fumage recommandées pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas utiliser d'objets inflammables à proximité du fumeur.
- Toujours porter des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation du fumeur ou des aliments fumés.
- Vérifier l'intégrité du produit avant utilisation pour éviter le risque de blessures.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 210 x 380 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 2.5 kg
- Alimentation : Électrique
- Température maximale : 250°C
- Accessoires inclus : Grille en acier inoxydable, récipient à copeaux de bois

### 4. Installation et Mise en Place

- Positionner le fumeur sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est à l'abri des liquides et des objets lourds.
- Connecter le fumeur à une prise électrique conforme.
- Insérer les copeaux de bois dans le récipient approprié.
- Ajuster le thermostat à la température souhaitée selon le type d'aliment à fumer.

### 5. Fonctionnement

- Allumer le fumeur en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
- Attendre que la température atteigne le niveau souhaité avant d'introduire les aliments.
- Placer les aliments sur la grille en s'assurant qu'ils ne se touchent pas pour une circulation uniforme de la fumée.
- Fermer le couvercle pour maintenir la chaleur et la fumée à l'intérieur.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher le fumeur et laisser refroidir complètement avant le nettoyage.
- Retirer les copeaux de bois usagés et nettoyer le récipient.
- Utiliser un chiffon humide pour essuyer l'intérieur et l'extérieur du fumeur.
- S'assurer que tous les composants sont secs avant de remettre en place.

### 7. Dépannage

- Si le fumeur ne s'allume pas, vérifier la connexion électrique.
- En cas de surchauffe, vérifier que le thermostat fonctionne correctement.
- Si le fumage est insuffisant, vérifier que les copeaux de bois sont correctement insérés.

### 8. Élimination

- Ne pas jeter le fumeur avec les déchets ménagers.
- Consultez les directives locales pour l'élimination des appareils électriques.
- Démonter les pièces selon les matériaux pour un recyclage adéquat.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne



# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Smoker Mini (210x380 mm, Nero)

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del nostro Smoker Mini. Questo prodotto è progettato per offrire un'esperienza di affumicatura unica e deliziosa. Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Attenzione all'elettricità: Non utilizzare il dispositivo con mani bagnate o in ambienti umidi.
- Sorgenti di calore: Posizionare il dispositivo su una superficie resistente al calore, lontano da materiali infiammabili.
- Bambini e animali: Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici durante l'uso.
- Uso corretto: Utilizzare solo accessori e materiali consigliati dal produttore.
- Rischio di fumi tossici: Assicurarsi che l'area in cui si utilizza sia ben ventilata per evitare l'accumulo di fumi nocivi.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 210x380 mm
- Colore: Nero
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Capacità: Perfetto per piccoli tagli di carne e pesce
- Funzionalità: Utilizza legni di affumicatura per un sapore ricco e affumicato

## 4. Setup e Installazione

1. Posizionamento: Scegliere una superficie stabile e piana, lontana da materiali infiammabili.
2. Assemblaggio: Montare il supporto del dispositivo seguendo le etichette numerate sulle parti.
3. Collegamento all'alimentazione: Assicurarsi che il cavo elettrico sia collegato a una presa di corrente sicura.
4. Preparazione: Aggiungere i trucioli di legno nell'apposito scomparto secondo le raccomandazioni del produttore.

## 5. Operazione

1. Accendere il dispositivo utilizzando il pulsante di accensione.
2. Impostare la temperatura desiderata utilizzando il controllore di temperatura.
3. Posizionare gli alimenti nell'area di cottura e chiudere il coperchio.
4. Monitorare il processo e girare gli alimenti per una cottura uniforme.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia dopo l'uso: Spegnere il dispositivo e lasciarlo raffreddare. Rimuovere i residui di cibo e i trucioli di legno.
- Utilizzare panni non abrasivi e detergenti sicuri per il lavaggio delle superfici.
- Ispezione regolare: Controllare periodicamente i cavi e le parti del dispositivo per segni di usura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: Controllare il collegamento alla presa di corrente e verificare eventuali fusibili bruciati.
- Fumi eccessivi: Verificare se i trucioli di legno sono bagnati o se ci sono ostruzioni nel flusso d'aria.
- Cottura irregolare: Assicurarsi che il dispositivo sia posizionato su una superficie piana e stabile.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali elettrici. Non gettare il dispositivo nell'immondizia non differenziata. Portare il prodotto nei punti di raccolta autorizzati.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania